

Menü

nur abends und am Wochenende - tischweise – 57,50 €/Pers.

Menüs können nicht abgeändert werden.

Uitsluitend 's avonds en gedurende het weekend – per tafel

Uniquement le soir et durant le weekend – par table

Selleriecremesuppe mit gerösteten Walnüssen



Hausgemachte Geflügelkroketten - Currysoße

oder

Riesengarnelen – gebratener Romanasalat – Parmesansoße



Sorbet des Tages



Kleines Rumpsteak mit grünem Pfeffer – Cognacsoße

oder

Tranche vom Schottischen Wildlachs
Zitronen-Mandelbutter



Bayrische Creme mit Fruchtcoulis

Vorspeisen voorgerechten / entrées

Selleriecremesuppe mit gerösteten Walnüssen Seldercremesoep met geroosterde walnoten Velouté de céleri aux noix caramélisés	8,90 €
Tataki vom Schottischer Wildlachs – im Sesammantel – Sojasoße – Wasabi - Salatgurke Tataki van Scotse wilde zalm– in zijn sesammanteltje Sojasaus – wasabi - Komkommer Tataki de Saumon sauvage écossais – sce. soja – wasabi - Concombre	17,80 €
Hausgemachte Geflügelkroketten - Currysoße Huisgemaakte kippekroketjes met kerriesaus Croquettes de volaille ‚maison‘ – sce . curry	16,80 €
Ourtaler Forellenfilet – Fenchelgemüse – Rieslingsoße Forelfilet uit het Ourdal met venkel en Rieslingsaus Filet de truite de la vallée de l’Our – fenouil – sce. Riesling	17,80 €
Riesengarnelen – gebratener Romanasalat - Parmesansoße Scampis – gebakken Romeinse sla – parmezaansaus Scampis – salade romaine – sce. parmesan	18,80 €

***Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir nur eine
Rechnung pro Tisch akzeptieren!***

Gelieve te noteren dat wij maar 1 afrekening per tafel accepteren!

Veillez noter que nous n’acceptons qu’une facture par table !

Fleisch und Geflügel

vlees en gevogelte / viande et volaille

Schweinefilet im Speckmantel – Champignonrahmsoße 24,50 €
Varkenshaasje in zijn spekmanteltje met champignonroomsaus
Filet de porc enrobé de lard - sce. champignons à la crème

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken 27,50 €
Snitzel van het kalf op Weense wijze
Escalope de veau à la Vionnoise

Rumpsteak mit grünem Pfeffer - Cognacsoße 32,50 €
Tussenribstuk met groene peper – cognacsaus
Entrecôte au poivre vert – sce. au cognac

Maispoularde – Kräuterseitlinge – Geflügelcreme 24,50 €
Maïspoulard – koningsoesterzwammen- kippecreme
Poulard de maïs – champignons de Paris – crème de volaille

Vegetarisch

Rote Beete – Granatapfel – gratinierter Feta – Nüsse 21,50 €
Rode biet – granaatappel – feta-kaas – nootjes
Betteraves rouges – grande – feta noisettes

Fisch vis / poisson

Ourtaler Forelle „Müllerin“ Art <i>Gebakken forel uit het Ourdal</i> Truite ‚Meunière‘ de la vallée de l’Our	23,50 €
Tranche vom Schottischen Wildlachs Zitronen-Mandelbutter Scotse wilde zalm met citroen-amandelboter Tranche de saumon écossais – beurre d’amandes au citron	26,50 €
Winterkabeljau - gebraten – Rote Beete - Meerrettichcreme <i>Winterse kabeljauw - gebakken – rode biet - mierikswortelsaus</i> <i>Cabillaud d’hiver – betteraves rouges – sce. au raifort</i>	27,50 €

Kinderkarte Kinderkaart / Pour les enfants (bis 12 Jahre)

Hähnchennuggets mit Fritten und Apfelkompott Chicken nuggets – frietjes – appelmoes Chicken nuggets - pommes frites – compote de pommes	11,50 €
Hausgemachte Käsekroketten mit Tomatensoße Fritten und Apfelkompott <i>Huisgemaakte kaaskroketjes met tomatensaus – frietjes – appelmoes</i> Croquettes de fromage – sce. tomate – frites - compote	11,50 €

Desserts

Klassischer Eiskaffee Klassieke ijskoffie Café glacé classique	8,00 €
Eis mit hausgemachter Schokoladensoße Ijs met huisgemaakte chocoladensaus Dame blanche	9,00 €
Kirsch – Mascarponecreme – Amarettini Mascarponecreme met kersen en amarettini Crème de mascarpone aux cerises - amarettini	10,50 €
Duo vom Schokomousse Tweeërlei chocoladenmousse Le duo de mousse au chocolat	11,50 €
Bayrische Creme mit Fruchtcoulis Beierse creme met vruchtensaus Crème Bavaois au coulis de fruits	11,50 €